

Køkkenleder til Anker Fjord Hospice pr. 1. april 2024.

Om stillingen

Måltiderne er vigtige begivenheder på Anker Fjord. I cafeen mødes patienter, pårørende og frivillige omkring bordet. De frivillige er "værter" for måltidet og bidrager til at skabe en hyggelig og god stemning.

Vi har alle erfaret, at når delikat anrettet mad spises i gode venners lag og hyggelige omgivelser, så fremmes appetitten. Sådanne situationer vil vi gerne skabe for patienterne på Anker Fjord – gode smagsoplevelser, som stimulerer sanserne og lysten til at fortælle livshistorier.

De pårørende kan selvsagt spise med, hvorfor antallet omkring bordet kan variere.

Vi tilstræber en økologisk husholdning og hjemmelavede produkter. Dette fordi der er en meget større smagsoplevelse i de økologiske varer, og desuden vil vi gerne sende et signal om, at god kvalitet også gælder madvarer.

Vi har et særligt fokus følgende 4 områder:

- Økologi
- Bæredygtighed
- Madspil
- Æstetik

Stillingen er på 37 timer/uge.

Der kan være enkelte vagter i weekender og helligdage.

Dine arbejdsopgaver

Som køkkenleder vil du være ansvarlig for at lede køkkenteamet, udvikle kreative menuer og sikre at den fælles vision afspejles i maden.

Lave måltider med gode smagsoplevelser. Livretter tilberedt så ikke bare smagen, men også lugt, syns og følesansen stimuleres.

Patienterne er ofte småt spisende, hvilket fordrer individuelle hensyn og delikat anretning i små portioner.

Der er 3 medarbejdere i køkkenet som har et fælles ansvar for, at dagens opgaver løses.

Følgende er nogle af de arbejdsopgaver, som du vil møde i løbet af en arbejdsdag:

- Tilberede morgen mad til de enkelte patienter i samarbejde med sygeplejerskerne.
- Bage boller til formiddagskaffe.
- Tale med de enkelte patienter om middags ønsker og mellemmåltider ("stuegang").

- Tilberede middagsmad ud fra individuelle ønsker og anrette maden, så den er klar til servering.
- Tilberede aftensmåltidet samt tilhørende lune retter.
- Forberede små måltider, som kan serveres uden om de ordinære spisetider.
- Lave mad til medarbejderne.
- Baging og syltning.
- Rengøring af køkkenet.
- Lejlighedsvis bespisning af besøgende eks. bestyrelsesmøder, kursister mm.
- Bestilling af varer
- Egenkontrol

Kvalifikationer

- Erfaring som køkkenleder eller tilsvarende stilling
- Ledelseserfaring og evne til at inspirere og motivere et team
- Erfaring med indkøb, budget og regnskab
- Kunne anrette maden så den fremstår indbydende, delikat og appetitvækkende.
- Lyst og evne til at indgå i dialog med patienterne og deres pårørende.
- Udviklingsorienteret.
- Turde tænke i alternative og utraditionelle løsninger. Fokus på den gode oplevelse
- Fleksibel.
- Kan arbejde selvstændig og ser udfordringer frem for problemer.
- Evner og vil det gode samarbejde.
- Åbenhed - at kunne dele det man bliver berørt af med kolleger.

Vi tilbyder

- Tilrettelagt introduktion og oplærings program.
- Et køkken med gode arbejdsfaciliteter.
- Engagerede kollegaer og et godt arbejdsmiljø.
- Løn efter kvalifikationer og overenskomst.
- Gode faglige udviklingsmuligheder.
- Supervision sammen med det øvrige personale.
- Medindflydelse på egen arbejdsdag.
- En arbejdsplads med fokus på stjernestunder og livskvalitet.
- *En arbejdsplads for dig som vil være med til at gøre en forskel.*

Ansøgningsfrist

25. februar 2024

Ansøgningen skal indeholde

Uddannelses- og ansættelses CV
Hvad er du god til – og hvor kan du blive bedre
Hvorfor denne stilling
Dine tanker om arbejdet
Noget om din person

Du kan søge jobbet online på www.rm.dk og www.jobnet.dk ved at klikke på "søg job". Vedhæft din ansøgning og dit CV.

Ansættelsessamtale

28.februar 2024

Yderligere oplysninger

Henvendelse kan også ske til:
Hospicechef Herdis Hansen tlf. 9749 0920 eller mobil 4043 5588

Du kan læse mere om Anker Fjord Hospice på vores hjemmeside:
www.ankerfjordhospice.dk